

Citronkage



115 min. 354 kcal SteviaSweet Crystal

Fremgangsmåde

Til dejen omrøres smørret indtil der dannes toppe, sukker iblandes og massen omrøres, indtil den har skum-konsistens. Under omrøring tilsættes et æg ad gangen, indtil massen har fået lys farve. Revet skall fra 2 citroner blandes i massen. De øvrige ingredienser tilsættes og massen blandes grundigt.

En kageform smøres med smør og massen fyldes i. Bages i ovnen i ca. 50 til 60 minutter ved 180 grader.

Kagen afkøles en smule, derefter stikkes der huller med strikkenål eller træspyd. Citronsaft og flormelis blandes godt og kagen mættes flere gange med væsken. Derefter afkøles kagen helt.

Ingredienser til en aflang kageform (ca. 23cm x 8cm), smurt med smør

| Dej | |
|--------|-----------------------|
| 250 g | smør, i rumtemperatur |
| 125 g | SteviaSweet Crystal |
| 4 | æg |
| 2 | økologiske citroner |
| 250 g | mel |
| 1 tsk | bagepulver |
| 1 drys | salt |

| Overtræk | |
|----------|------------|
| 1 dl | citronsaft |
| 100 g | flormelis |

Næringsværdi per portion

| | |
|------|---------------|
| 354 | kcal |
| 1480 | kJ |
| 6.6 | g Protein |
| 29 | g Kulhydrater |
| 23.7 | g Fedt |